Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 5. Warszawa, 12 marca 1927 roku. № 11.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. P. PETIT.

Bakterjologja a piwowarstwo.[1]

Z wielkiem zaciekawieniem odczytałem referat, wygłoszony przez profesora Windischa na dorocznem zebraniu Stacji Naukowej w Monachjum. Znajdujemy w nim filozoficzne ujęcie przedmiotu, które podnosi się ponad poszczególne fakty i daje dokładny obraz tego, co zrobiono i co pozostało jeszcze do zrobienia, oraz przedstawia rzeczywiste zdobycze. ale również i błędy różnych koncepcji.

Doświadczenie daje nam wielką ilość dowodów, że historja zastosowania nauki do przemysłu polega na szeregu wahań; od czasu do czasu zjawia się nowa doktryna, stanowiąca poważny postęp, która pozyskuje ogólne uznanie. Po pewnym jednak czasie spostrzega się, że ta, niegdyś tak cenna doktryna posiada, poważne braki i że prowadzi w mniej lub więcej licznych wypadkach do bardzo szkodliwych następstw w praktyce. Wokoło podobnej sprawy odbywa się walka, aż wreszcie wyłania się nowa koncepcja, która odsuwa w zapomnienie poprzednią i z kolei po pewnym czasie podziela los swojej poprzedniczki.

Windisch dał wiele przykładów użyteczności, jaką przy zastosowaniu różnych teorji posiadają względy, wynikające z doświadczenia praktyków. Sprawie tej nadaje on pierwszorzędne znaczenie. Pod tym względem zgadzam się z nim w zupełności. Zawsze byłem zdania, że spostrzeżenia praktyków, sięgające okresu prawie tysiącletniego, przedstawiają fakty o wielkiem rzeczywistem znaczeniu, z któremi technicy i uczeni laboratoryjni powinni jaknajpoważniej się liczyć.

Praktyk stwierdza jedynie fakty, nie daje ich wyjaśnienia, lub nawet częstokroć tłomaczy je mylnie, starając się odnaleźć ich przyczynę. Ale fakt pozostaje stwierdzonym. A o to przedewszystkiem chodziło. Częstokroć, porównywując liczne spostrzeżenia dostarczone przez praktykę, które na pierwszy rzut oka nie pozostają w żadnym pomiędzy sobą związku, odkrywa się prawdziwą przyczynę pewnych zjawisk anormalnych, a częstokroć udaje się w ten sposób odnaleźć i środki zaradcze, zapobiegające powtórzeniu się niepożądanych zjawisk.

Windisch przytacza przykład wody używanej w piwowarstwie, ale pod tym względem niezupełnie się z nim zgadzam. We Francji dawniej piwowarzy wierzyli w zalety wody zawierającej gips i wcale nie cenili wód miękkich. Zwolennicy tych wód są zresztą jeszcze bardzo nieliczni we Francji. Jest to jednym z powodów, dlaczego częściowo zobojętnianie wody przez dodawanie kwasów mineralnych, zyskuje coraz większe rozpowszechnienie.

Należy przyznać że doświadczenie zdobyte przez browary, posiadające wodę miękką, nie jest dla naszego rodzaju produkcji zachęcające. Zbyt często zdarzały się fakty, iż wody, o podobnych własnościach, wywierały szkodliwy wpływ na przewody metalowe i powodowały bardzo opłakaną w następstwach wrażliwość na chłód. Przypominam sobie browar, którego wody nie zawierały nawet 50 miligramów soli na litr. Browar ten był zmuszony wyrzec się używania filtrów piwnych o ramach metalowych. Chcąc uniknąć trudności podczas produkcji, browar był zmuszony zastąpić w filtrach ramy metalowe, ramami ebonitowemi. Inny browar, który pracował również, używając wód zawierających bardzo mało części mineralnych, podczas produkcji piw mocnych otrzymywał gęsty kleisty osad, który nie występował w piwach lekkich, produkowanych z tych samych surowców i tej samej wody.

Niewątpliwie, pod względem koloru, zapachu chmielu i braku cierpkiego smaku, wody miękkie posiadają wielkie zalety, ale pomimo to nie należy zapominać o najważniejszej trosce piwowara, jaką jest trwałość piwa. Piwo, podlegające zmętnieniom z powodu zimna lub kontaktu z metalem, jest źródłem poważnych kłopotów.

We Francji przestano już wierzyć w zbawienne następstwa, dodawania gipsu do wody. Postępowanie to było powodem wielu rozczarowań. Praktycy uważają, że najlepszą jest woda umiarkowanie wapienna, którą można zobojętnić częściowo przez dodanie kwasu solnego, by w ten sposób powiększyć dozę chlorków, mających dobroczynny wpływ na miękkość piwa. Czasami używany bywa kwas siarkowy w małych dozach dla częściowej neutralizacji, kiedy woda nie zawiera żadnych śladów gipsu. Kwas solny nadaje się do zobojętniania wód, używanych do przemywania.

We francuskich browarach sposób ten został wypróbowany pod względem wpływów, jakie wywiera na kolor, smak i miękkość piw jasnych. Woda umiarkowanie wapienna sprzyja powstawaniu pięknej piany.

Dla wszystkich tych powodów wody bardzo miękkie nie cieszą się wielkiem uznaniem w browarach francuskich. Zupełnie innaczej oceniają je piwowarzy niemieccy. Daje się to wytłomaczyć różnemi

[1]) Tłomaczenie z upoważnienia autora. Art. niniejszy ukazał się w Nr. 22 i 23 „Brasserie et Malterie".

warunkami. Wydawanie piwa w beczkach i prędkie spożycie w Niemczech należy do reguły. Spożywca nie domaga się tam, podobnie jak we Francji, piwa w butelkach bardzo miękkiego i jednocześnie trwałego.

Sprawa azotu, o której mówi Windisch w swym odczycie, jest jeszcze ciągle otwarta. Oczywistem jest, że kiedy mówi się ogólnie „ciała azotowe", odczuwa się całą niedostateczność tej nazwy. Nikt nie wątpi, że ta grupa związków powinna być podzielona na liczne kategorje, ale niestety, cała trudność polega na tem, by dokonany podział był rzeczywiście istotny. Liczni chemicy wysilali się, by wskazać miareczkowanie, dające oddzielnie albuminy, i liczne gliadiny, globuliny, bininy etc.

Jak widzimy powstało bogate słownictwo, ale grupy w ten sposób zróżnicowane są niewątpliwie skomplikowanemi mieszaninami, a rola, jaką się im przypisuje, nawet w przybliżeniu nie odpowiada temu, co widzimy w praktyce. Podział albuminoidów i określenie roli, jaką odgrywa każda z tych grup podczas produkcji, jest niezwykle skomplikowanem zadaniem laboratoryjnem. Jest ono utrudnione przez wpływ, jaki wywiera stan fizyczny tych ciał na ich własności i sposób, w jaki one się zachowują podczas warki lub fermentacji.

Windisch słusznie zauważa, że teorja, która nie zaleca używania jęczmienia bogatego w azot, w praktyce niezawsze okazuje się słuszną. Niemiecki uczony wspomina o browarze rosyjskim, przerabiającym ziarno, zawierające 18°/₀ proteiny, bez żadnych ujemnych następstw dla wyników produkcji. Podobne wypadki łatwo było zaobserwować w Stanach Zjednoczonych, gdzie browary przed prohibicją przeważnie używały ziarna o zawartości 15 — 16°/₀ proteiny. W ten sposób otrzymywano piwa, które po przefiltrowaniu posiadały wielką trwałość i prawie zupełnie nie były wrażliwe na chłód. Jednakże należy dodać, że piwa te produkowano dodając około 30°/₀ takich surogatów jęczmienia, jak kukurydza lub glukoza, co wpływało na niemiłą zmianę smaku piwa.

Niewątpliwie zawartość proteiny w piwach nie odpowiada ściśle zawartości proteiny w jęczmieniu, ale jęczmienie kleiste dają słody, obfitujące w azot rozpuszczalny, który przechodzi do piwa i w niem pozostaje. Wpłynęło to na powszechne w Europie unikanie jęczmienia bogatego w proteiny.

Nie można twierdzić, iż koniecznem następstwem obecności dużej ilości proteiny jest mała trwałość piwa, ale ponieważ zdarza się to częstokroć, względy natury fizjologicznej, zdecydowały, iż zaleca się używania jęczmienia glutynowego.

Nikt bardziej odemnie nie pragnie rozjaśnienia ciemności, otaczających nasze skąpe wiadomości dotyczące albuminoidów. Piewszym krokiem na tej drodze powinna być metoda pozwalająca na wydzielenie grup o wyraźnych cechach z całokształtu, t. zw. ciał azotowych.

Wśród nauk, które wywarły wielki wpływ na rozwój techniki piwowarskiej w pierwszym rzędzie należy wymienić bakterjologję.

(Ciąg dalszy nastąpi).

ROZWÓJ ŚRODKÓW TRANSPORTOWYCH W PIWOWARSTWIE.

Dzięki niesłychanemu rozwojowi środków komunikacyjnych i rozwojowi techniki chłodniczej stało się możliwem przerzucanie wielkich ilości artykułów łatwo ulegających zepsuciu z jednej półkuli na drugą, z krajów umiarkowanych do krajów podzwrotnikowych, bez względu na odległość i różnicę klimatyczne. Dzisiejsze koleje i okręty zapewniają przewóz tych artykułów w warunkach temperatury, uniemożliwiających rozkład najwrażliwszych nawet produktów. W ostatnich czasach z rozwojem awjacji przemysł ma do rozporządzenia jeszcze prędszy środek lokomocji, który otwiera jeszcze dalej idące możliwości.

Przemysł piwowarski korzysta już obecnie ze wszystkich tych udogodnień komunikacyjnych, nie wyłączając lotnictwa, bo już zdarzały się wypadki, że aeroplany przewoziły beczki piwa z Monachjum i innych centrów przemysłu piwowarskiego do miejscowości odległych o setki kilometrów.

Eksport piwa na wielką skalę mógł się rozwinąć dopiero w drugiej połowie XIX stulecia, ale próby uwieńczone powodzeniem były czynione od czasów najdawniejszych.

W XVIII w. w Polsce szczególną wziętością na dworach magnackich i szlacheckich cieszyły się piwa czeskie i angielskie, za które płacono ceny częstokroć o wiele wyższe, niż za najlepsze wina. Butelka piwa angielskiego w Warszawie w końcu XVIII wieku kosztowała 4 złote — suma na owe czasy ogromna. Za 10 złotych można było kupić wielką beczkę piwa wilanowskiego lub otwockiego. Tak wygórowane ceny można wytłomaczyć jedynie trudnościami transportowemi. Piwo angielskie do Polski odbywało długą i niebezpieczną podróż. Na żaglowym okręcie piwo opuszczało porty angielskie dążąc do Gdańska, skąd, po przeładowaniu na mniejsze barki było holowane w górę rzeki do Torunia, Warszawy, lub jeszcze wyżej do Krakowa.

O urządzeniach, zabezpieczających piwo przed psuciem się podczas tak długiej podróży, trwającej całe miesiące, nie mamy najmniejszego pojęcia. Niewątpliwem jest, że niską temperaturę starano się utrzymać w sposób jedynie naówczas dostępny, przez nagromadzenie w częściach okrętu, gdzie było złożone piwo, większych ilości lodu.

Jeszcze trudniejszym był transport piwa drogą lądową, kiedy wielkie wozy były ciągnione po złych drogach końmi lub przez zaprzęgi wołów.

W pewnych okresach roku transport piwa z tego względu był zupełnie niemożliwy. W lecie było zbyt gorąco, w zimie — mrozy oddziałałyby zabójczo na tak wrażliwy napój, jakim jest piwo. Nawet jesień z częstemi przymrozkami nie byłaby odpowiednim okresem czasu do przesyłania piwa na dalszą odległość. Najprawdopodobniej starano się przewozić piwo wczesną wiosną, wybierając czas w ten sposób, by nie groziły powtórne przymrozki lub przedwczesne upały. Oczywistem jest, że w znacznej mierze los transportu zależał od szczęścia. Niektóre gatunki piwa w Polsce, pomimo znacznych trudności transportowych, trafiały do bardzo odległych zakątków. Wiadomem jest, jak wielką wziętością w czasach bardzo odległych cieszyło się w całej Rzeczypospolitej piwo grodziskie, a znane są nam nazwy wielu innych piw, które w najdawniejszych czasach były poszukiwane w całej Polsce.

Miasta hanzeatyckie już w XIII wieku prowadziły bardzo znaczny handel piwem. Już w roku 1274 wysyłano do Holandji piwo z Bremy. Piwo hamburskie w początkach XV-go stulecia było znane we Flandrji, Brabancji, Holandji i Anglji. Setki okrętów znanych, pod nazwą „okrętów piwnych", przesuwały się wzdłuż wybrzeży, zatrzymując się w portach Europy Północnej. O rozmiarach przewozu piwa drogą morską świadczą najlepiej książki celne miasta Hamburga z roku 1369, kiedy drogą morską wywieziono z Hamburga przeszło 10.000 tonn piwa.

O urządzeniach chłodniczych na ówczesnych okrętach nie mamy najmniejszego pojęcia. Niewątpliwie były one bardzo prymitywne. Drogą morską podobnie jak i na lądzie starano się przesyłać piwo wczesną wiosną przyczem do ówczesnego transportu nadawały się jedynie piwa mocne o bardzo znacznej zawartości alkoholu. Władze ówczesne w miastach hanzeatyckich zwracały baczną uwagę na to, by wysyłane piwo posiadało własności, zapewniające mu większą trwałość.

Pomimo tak wielkich trudności, w XVII wieku prowadzono już rozległy handel piwem pomiędzy różnemi krajami,ale dopiero koleje pozwoliły na przewóz piwa w obecnych kolosalnych rozmiarach. Chociaż i w tym wypadku należało rozwiązać bardzo skomplikowane techniczne zagadnienia, które w rezultacie doprowadziły do budowy wagonów piwnych. Pierwszy wagon piwny został wysłany z Austrji w 1867 r. na wystawę paryską. Wagon ten zabrał z sobą 54 hektolitry piwa. W okresie upałów w wagonie znajdowało się 30 centnarów lodu.

Używanie automobili ciężarowych do przewozu piwa datuje się zaledwie od lat dwudziestu. O niesłychanym postępie rozwoju komunikacji i o znacze-

niu jakie to ma dla przemysłu piwowarskiego świadczy najlepiej następujące porównanie: piwo z Anglji do Gdańska jechało kilka tygodni, piwo wysłane przed kilku miesiącami z browaru franciszkańskiego w Monachjum do Wiednia przybyło na miejsce w ciągu trzech godzin. Nie trzeba chyba dodawać, że podróż odbyła się aeroplanem.

KARTEL BROWARÓW EUROPY ŚRODKOWEJ.

W okresie powojennym w wielkim przemyśle europejskim wystąpiły tendencje do stworzenia wielkich trustów, obejmujących pewne gałęzie przemysłu na całym kontynencie europejskim. Najgłośniejszym z tych trustów jest trust stalowy, który po dłuższych naradach zawiązał się ostatecznie w Düsseldorfie. Ostatnie wiadomości świadczą, że przemysł polski również przystąpił do porozumienia ogólnoeuropejskiego.

Korespondent wiedeński „Berliner Lokal Anzeiger'a" podaje, że o podobnem porozumieniu myślą również przedstawiciele wielkich towarzystw akcyjnych, reprezentujących przemysł piwowarski w Niemczech, Austrji i Czechosłowacji. Narazie jakoby przewidywane jest dążenie do stworzenia wielkiego kartelu browarów Europy Środkowej. Podobno, jak podaje dziennik, browary pilzeńskie i Budweis są skłonne przystąpić do tej kombinacji. Wiadomość tę powtórzyły pisma francuskie i belgijskie, które jednak zaopatrują ją w wielki znak zapytania.

Powstanie nowej organizacji napotkałoby niewątpliwie wielkie przeszkody nietylko ekonomiczne, ale i prawnopaństwowe. Notatka niemieckiego dziennika jest dosyć niewyraźna i nie tłomaczy nam, czy powstanie międzynarodowego kartelu byłoby poprzedzone przez uformowanie się potężnych organizacji lokalnych, obejmujących cały przemysł piwowarski w poszczególnych krajach, czy też kartel ma być przedstawicielem poszczególnych wielkich przedsiębiorstw, rozrzuconych na terenie Niemiec, Austrji i Czechosłowacji. Niewiadomo więc, czy podobny kartel byłby organizacją, normującą produkcję tych krajów, czyteż miałby na celu podbój rynków europejskich przez kilka potężnych przedsiębiorstw, które doszły do porozumienia.

Wiadomość „Lokal Anzeiger'a" narazie należy zaliczyć jeszcze do pogłosek, które niewątpliwie odpowiadają pewnym ogólnym tendencjom, nie omijającym i przemysłu piwowarskiego.

Dla piwowarstwa polskiego podobne wiadomości stanowią poważne ostrzeżenie, by stale dążyć do

rozbudowy współpracy pomiędzy browarami, gdyż tylko w ten sposób piwowarstwo nasze jako całość będzie w możności przeciwstawiać się niebezpieczeństwu, jakie niewątpliwie wynikałoby dla naszego przemysłu piwowarskiego z porozumienia, o którem wspomina „Lokal-Anzeiger".

OPINJA D-ra G. MAC LEAN'A O WPŁYWIE PIWA NA ZDROWOTNOŚĆ PUBLICZNĄ.

Członek fundacji Rockefellera w Nowym Jorku Dr. Mac Lean odbył kilkomiesięczną podróż po Europie w celu zbadania jaki wpływ na zdrowotność publiczną narodów europejskich ma spożywanie napojów alkoholowych. Chodziło głównie o zestawienia, które mogłyby pozwolić na porównanie pod tym względem krajów europejskich z prohibicyjną Ameryką.

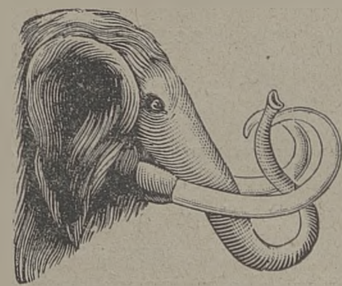
W dłuższym wywiadzie dr. Mac Lean wypowiada swój pogląd na tę sprawę. Badania amerykańskiego lekarza dotyczyły Anglji, Francji, Włoch, Szwajcarji, Austrji, Czechosłowacji, Belgji, Holandji, krajów Skandynawskich i Niemiec.

Dr. Mac Lean przyszedł do wniosku, że przeciętnie biorąc amerykanin odżywia się o wiele lepiej i żyje w znacznie hygjeniczniejszych warunkach, niż przeciętny europejczyk. Pomimo to przeciętny stan zdrowotny w Ameryce przedstawia się wcale nie lepiej, a nawet pod pewnymi względami gorzej, niż w Europie. Dr. Mac Lean tłomaczy to stałem umiarkowanem spożyciem napojów o nieznacznej zawartości alkoholu. Znaczenie napojów alkoholowych występuje najwyraźniej w pewnych okresach roku, kiedy ludność narażona jest na przeziębienia, grypy, reumatyzmy, dyfteryt. Amerykański lekarz twierdzi, że odporność organizmu na wymienione choroby stanowczo wzrasta przy umiarkowanem spożyciu napojów alkoholowych. Uczony amerykański uważa, iż procentowo możnaby ten wzrost odporności wyrazić cyfrą 25°/₀. W stosunku do innych chorób zakaźnych wzrost odporności jest mniejszy, ale istnieje niewątpliwie i da się wyrazić cyfrą od 10 do 15°/₀. Rozpatrując wartość różnych napojów alkoholowych, Dr.

Mac Lean uważa, iż najzdrowszemi są piwo i wino, a są to właśnie napoje, o które najtrudniej w Ameryce.

Po ukończeniu swych studjów amerykański lekarz wraca do Stanów Zjednoczonych, gdzie zda sprawozdanie instytucji stworzonej przez fundację Rockefellerowską. Sprawozdanie to zostanie przesłane do wszystkich związków lekarskich w Stanach Zjednoczonych. W kwietniu lub maju przewidywana jest wielka kampanja na rzecz dopuszczenia produkcji i handlu piwem i winem.

Doświadczenia prohibicji amerykańskiej zdaniem Mac Lean'a są ostrzeżeniem dla Europy, by nie rozpoczynała podobnych eksperymentów.



Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Sprawa nienaklejania znaczków stemplowych na zgłoszenia warki została definityfnie potwierdzoną pismem, treść którego podajemy:

MINISTERSTWO SKARBU
Nr. 3790/D. A. M. — W. A.

„Wskutek zażalenia Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 15 lutego 1927 roku wyjaśnia się, że *zgłoszenia warek* piwnych, przepisanych w art. 20 ustawy o opodatkowaniu piwa i w §§ 45 i 46 rozp. wykon. do tej ustawy, *są wolne od opłaty stemplowej* po myśli art. 142 p. 1 i art. 160 p. 1 Ustawy o opłatach stemplowych (Dz. Ustaw. Nr. 98 z r. 1926).

O tem należy bezzwłocznie pouczyć Urzędy i kontrolę skarbową.

(—) *Zubrzycki.*
Kierownik Wydziału"

W sprawie dodawania drożdży dolnej fermentacji do piwa wyrabianego przy pomocy górnej fermentacji, zapadła następująca uchwała:

MINISTERSTWO SKARBU
Dep. Akc. i Mon.
L. 4645/27/W. A.

„Ministerstwo Skarbu wyjaśnia, że zezwolenie na dodawanie niewielkiej ilości drożdży dolnej fermentacji lub brzeczki, znajdującej się w stanie fermentowania, wywołanego drożdżami dolnej fermentacji (krążków) do piwa, wyrobionego za pomocą górnej fermentacji (§ 21 rozp. wykonawczego do ustawy o opodatkowaniu piwa) jest tylko wtedy potrzebne, gdy do wyrobu piwa górnej fermentacji używa się innych surowców, aniżeli dopuszczonych w art. 12 ust. 1 ustawy o opodatkowaniu piwa do wyrobu piwa z pomocą dolnej fermentacji, a w szczególności gdy zamiast słodu jęczmiennego używa się słodu pszennego lub cukru.

Gdy z dołączonego podania jest widocznem, że proszący zamierza wyrabiać piwo górnej fermentacji ze słodu jęczmiennego, może dodawać drożdże dolnej fermentacji i bez osobnego zezwolenia. O tem należy go powiadomić.

(—) *Zubrzycki.*
Kierownik Wydziału".

Zaliczenie m. Łodzi do I klasy miejscowości pod względem opłat akcyzowych:

„Dz. Urz. Min. Skarb. Nr. 7, poz. 85 (1927). Rozporządzenie Ministra Skarbu z dnia 24 stycznia 1927 r. wydane w porozumieniu z Ministrem Spraw Wewnętrznych w sprawie zaliczenia miasta Łodzi do I klasy miejscowości pod względem akcyzowych opłat patentowych od zakładów sprzedaży wina, piwa i miodu.

Na podstawie załącznika do art. 15 ustawy z dnia 1 lipca 1925 roku o opodatkowaniu wina i miodu syconego (Dz. U. R. P. Nr. 75, poz. 525) zarządza się co następuje:

§ 1. Miasto Łódź zalicza się do I klasy miejscowości pod względem wymiaru opłat patentowych od zakładów sprzedaży wina, piwa i miodu, wymienionych w załączniku do art. 15 ustawy z dnia 1 lipca 1925 r. o opodatkowaniu wina i miodu syconego (Dz. U. R. P. Nr. 75, poz. 525).

§ 2. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Skarbu:
(—) *G. Czechowicz.*

Minister Spraw Wewnętrznych
(—) *Sławoj Składkowski.*

(Dz. U. R. P. z dnia 17 lutego 1927 r. Nr. 12, poz. 96").

Związek Właścicieli Browarów w Polsce zwołuje na dzień 31 b. m. Doroczne Ogólne Zebranie.

W dniu 13 b. m. odbędzie się w Warszawie zjazd Związków Restauratorów, mający na celu między innemi omówienie spraw związanych z ustawą przeciwalkoholową. Jak nas informują, sprawa piw niskoprocentowych nie jest tym razem postawiona na porządku dziennym. Sądzić należy według opinji wybitniejszych jednostek biorących udział w zjeździe, że niefortunny memorjał, domagający się ograniczeń w handlu piwem, o którym pisaliśmy w Nr. 10 „Przemysłu Piwowarskiego", nie uzyskał żadnego poparcia ze strony szerszych sfer biorących udział w zjeździe.

Izba Skarbowa Pomorska do dziś jeszcze odmawia zezwoleń na otwieranie składów hurtowych piwa, opierając się na błędnem przypuszczeniu, że ograniczenia ustawy przeciwalkoholowej dotyczą również składów hurtowych. Naszem zdaniem w przeciągu 7 lat, t. j. od czasu istnienia ustawy — należałoby nareszcie tekst jej zrozumieć. W sprawie powyższej złożyliśmy podanie w Ministerstwie Skarbu, kładąc nacisk na to, że podobne utrudnienia istnieją do dziś właśnie tam, gdzie browary krajowe winny prowadzić wytężoną walkę z piwem przywożonem z zagranicy.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	5/III.	37 zł.
Poznań.	5/III.	33 50 — 36.50 zł
	7/III.	33 50 — 36.50 zł.
Wilno.	5/III.	39 — 42 zł.
Lwów.	7/III.	36.50 — 38.50 zł.
Bydgoszcz.	5/III.	34.50 — 36.50 zł.
Berlin.	3/III.	213 — 241 Mk. n.
	5/III.	213 — 241 „ „
	7/III.	213 — 241 „ „
	8/III.	213 — 241 „ „
Hamburg.	2/III.	Dunaj 10 80 hfl.
	5/III.	Dunaj 10.80 hfl.
	8/III.	Dunaj 10.85 hfl.
Chicago.	5/III.	Malting barley 64 — 82 cts. za bushel.

CENY CHMIELU.

Lwów. 5/III. Notowano za 50 kg. 130 — 135 dol. Gorsze gatunki 115 — 120 dol.

Norymberga. 7/III. Notowano za 50 kg. I 520 — 540 Mk. n. II 480 — 500 Mk. n. Gatunki poślednie 240 — 400 Mk. n.

KIEŁKI SŁODOWE.

Warszawa. 8/III. W małych partjach 31.50 — 32 zł za 100 kg
W ładunkach wagonowych 28.50 — 29 zł. za 100 kg.

DOROCZNE OGÓLNE ZEBRANIE

ZWIĄZKU WŁAŚCICIELI BROWARÓW W POLSCE

odbędzie sie w pierwszym terminie w Warszawie, w lokalu przy ul. Wiejskiej 17, o godz. 11 przed poł. w dniu 31 marca. W drugim terminie o godz. 11.30 przed poł. w tymże dniu i lokalu.

PORZĄDEK DZIENNY:

1. Odczytanie protokółu z poprzedniego zebrania.
2. Sprawozdanie z działalności Związku za rok 1926.
3. Rachunek Strat i Zysków za rok 1926.
4. Bilans za rok 1926.
5. Wnioski Zarządu.
6. Wolne wnioski.

ZARZĄD

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY“ w Warszawie, Kapucyńska 7